

SkyLine ProS Elektromos kombipároló, 20GN1/1

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____



217639 (ECO201K3A30)

SkyLine ProS kombipároló
direkt vízbefecskendezéssel,
érintőképernyős vezérléssel,
20 GN 1/1, elektromos, 2
főzési mód (recept,
manuális), automata
tisztítás, 3 rétegű üveg

Rövid leírás

Termék szám

Kombipároló nagy felbontású érintőképernyővel, több nyelvű.

- Direkt vízbefecskendezéses modell.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer. 5 automata ciklus (enyhe, közepes, erős, extra erős, csak öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszerrel lehet megtakarítani-
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód;; EcoDelta.
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodás (opcionális).
- Egy érzékelős maghőmérő.
- 3 réteg üveg az ajtóban, dupla LED fényvel.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 63mm sínív.
- Állítható magasságú lábakkal.

Fő jellemzők

- Bojler nélküli párasító funkció a nedvesség hozzáadásához és megtartásához a magas minőségű, következetes főzési eredmény eléréséhez.
- Száraz forró levegős ciklus (max. 300°C), mely ideális az alacsony páraszintű főzéshez. Automatikus párasítás (11 beállítás) a bojler nélküli gőzképzéshez:
 - 0 = nincs hozzáadott nedvesség (barnítás, au graten, sütés, előfőzött étel)-1-2 = alacson
 - 1-2 = alacsony páraszint (kis adag hús vagy hal)
 - 3-4 = közepesen alacsony páraszint (nagy darab húsok; újramelegítés; sült csirke; kelesztés)
 - 5-6 = közepes páraszint (sült zöldség; sült hús vagy hal készítés első fázisa)
 - 7-8 = közepesen magas páraszint (párolt zöldség)
 - 9-10 = magas páraszint (posírozott hús)
- EcoDelta főzés: maghőmérővel történő főzés, megtartva az étel maghőmérséklete és a sütőtér hőmérséklete közötti előre beállított hőmérséklet különbséget.
- Program mód: maximum 1000 recept tárolható el a sütő memóriájában, így ugyanazt a receptet bármikor megismételheti. A receptek 16 különböző kategóriába csoportosíthatóak. 16 lépcsős gyorsfűtési programok is elérhetőek.
- MultiTimer funkció: akár 60 különböző főzési ciklust irányítható egyazon időben, ezzel növelve a flexibilitást, kiváló eredményeket biztosítva. Maximum 200 MultiTimer program tárolható el.
- 7 választható sebességű (300 - 1500 ford./perc), kétirányú ventilátor az optimális egyenletesség eléréséhez. A ventilátor kevesebb, mint 5 mp alatt megáll ajtónyitás esetén.
- Egy érzékelős maghőmérővel szállítva.
- Automatikus gyors lehűtési és előmelegítési funkció.
- Hiba esetén automatikusan egy öndiagnosztizáló biztonsági módba kapcsol át a működőképesség fenntartása érdekében.
- Optiflow légkeringető rendszer, amely a kamra speciális kialakításának köszönhetően maximális teljesítményt nyújt a hűtés/fűtés egyenletessége és a hőmérséklet szabályozása terén.
- Rövid tisztítási ciklus: optimalizált tisztítási ciklus, amely mindössze 33 percig tart, javítva a hatékonyságot és csökkentve az állásidőt.
- SkyClean: automata és beépített öntisztító rendszer 4 automata ciklussal (rövid, közepes, intenzív, öblítés).
- Az Electrolux Professional kezelt víz használatát javasolja az optimális főzési eredmények biztosítása és a készülék élettartamának meghosszabbítása érdekében. Ellenőrizzé a helyi vízminőséget, hogy kiválaszthassa a megfelelő vízszűrőt. További információk a weboldalon találhatóak.
- 6 pontos multi szenzoros maghőmérő a maximális precizitáshoz és ételbiztonsághoz (opcionális tartozék).

Konstrukció

- Sima, higiénikus kamrabelső lekerekített sarkokkal az egyszerű tisztítás érdekében.

Jóváhagyás

- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- Előlről hozzáférhető vezérlőkártya a könnyű szervizelhetőségért.
- IPX5 vízvédettség.
- Hármass termőüvegezett ajtó 2 zsanéros belső panellel az egyszerű tisztításhoz, dupla LED fény sor.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felhasználói kezelőfelület (több, mint 30 nyelven elérhető) - színvak barát panel.
- A kezelői felület személyre szabható, lezárható.
- SkyHub: a felhasználó csoportosíthatja a kedvenc funkcióit a kezdőoldalon, így azonnal elérheti őket.
- A "MyPlanner" határidőnaplóként működik, melyben megtervezheti a napi feladatait, személyre szabott emlékeztetőket kaphat minden egyes feladatáról.
- USB port a HACCP adatok letöltéséhez, főzési programok megosztásához, személyre szabható konfigurációkhoz. USB port a plug-in sous-vide maghőmérő behelyezéséhez (opcionális tartozék).
- Képzések és utasítások egyszerűen elérhetőek a QR kód beolvasásával, bármely mobil készülékről.
- Automatikus fogyasztás megjelenítés a ciklus végén.
- A főzési ciklusokhoz fotók tölthetők fel.
- Csatlakozási lehetőség távoli valós idejű hozzáféréshez, egyszerű HACCP-kezeléshez, a berendezések üzemidejének növeléséhez, a fogyasztás nyomon követéséhez és az energiagazdálkodáshoz (opcionális kiegészítő szükséges).
- SkyDuo: az egymáshoz csatlakoztatott sütő és a sokkoló hűtő kommunikál egymással (cook&chill), így optimalizálva az időt és a hatékonyságot (a SkyDuo egységcsomag opcionális tartozékként rendelhető).

Fenntarthatóság

- Emberközpontú tervezés 4 csillagos ergonomiai és használhatósági tanúsítvánnyal.
- Szárny alakú, ergonomikus formatervezésű ajtó, kéz nélkül, könyökkel nyítható, így a kezelést megkönnyíti. Szabadalommal védett dizájn (EM003143551).
- Csökkentett teljesítmény funkció a személyre szabott, lassú főzési ciklusokhoz.
- Plan-n-Save funkció: a kiválasztott ciklus főzési folyamatait rendezzi, optimalizálva a konyhai munkavégzést idő és energiahatékonyság szempontjából.
- A külső karton csomagolás 70%-ban újrahasznosított anyagokból és FSC*-tanúsítvánnyal rendelkező papírból készül, amelyet környezetbarát, vízbázisú tintával nyomtatnak, hogy támogassák a fenntarthatóságot és a környezeti felelősségvállalást.
- A hármass üvegajtó minimálisra csökkenti az energiavesztést.*

*Körülbelül -10% a légkeveréses üzemmód energiafogyasztásból, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján.

- Az új tisztító ciklusnál 33%-kal kevesebb vizet, 43%-kal kevesebb vegyszert és 25%-kal kevesebb energiát fogyaszt.*

*Az Electrolux Professional Laboratóriumában végzett belső teszt alapján, amely egy aktuális SkyLine 20 GN1/1 elektromos, bojleres kombipárolót hasonlított össze az előző verzióval.

- Takarítson meg energiát, vizet, mosószert és öblítőszert a SkyClean környezetbarát funkcióival.

- A C22 és C25 mosószerek foszfátok és foszfor nélkül készülnek (a C25 malinsavmentes is), így környezet- és egészségbarát vegyszerek.

Szállított tartozékok

- 1 Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 PNC 922753 mm szintávolság

Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Vizlágyító patronnal és áramlásmérővel (intenzív gőzhasználat esetén) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vízszűrő patronnal és áramlásmérővel közepes gőzhasználatához | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár AISI304 mm acél ráccspolc - GN1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 mm acél rács sütőhöz - GN1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 4 egész csirkéhez | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium/szilikon cukrászati tálca - 400x600x38 mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Perforált alumínium sütőtepsi 4 oldalon peremmel - 400x600 mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Alumínium cukrászati tálca 4 oldalon peremmel - 400x600x20 mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • AISI304 mm acél cukrászati tálca - 400x600 mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda - sous-vide | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca ürítővel - GN 1/1 H=100 mm | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 4 hosszú nyárrsal, hosszanti tálcsás sütőhöz | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 db. hosszú nyárs | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Zsírgyűjtő tálca 40 mm | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> |
| • Füstlő hosszanti és keresztirányú sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Multifunkciós kampó | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Rács 8 egész kacsához (1,8kg) - GN1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Termál takaró 20 GN1/1 sütőhöz | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> |
| • Falra szerelt vegyszertartó | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • USB szonda | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • IoT modul One Connected kapcsolathoz (kombisütőhöz és sokkoló fagyasztóhoz és folyamatos üzemű mosogatógéphez) és SkyDuo funkcióhoz (1 db IOT készülékeként) | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Router WiFi és LAN csatlakoztatáshoz | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • EMELŐ EGYSÉGCSOMAG KOCSI MAGASSÁG MEGHOSSZABBÍTÓVAL 20 GN 1/1 SÜTŐHÖZ | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> |
| • Külső összekötő kit, mosó/öblítőszert | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, H=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Dehidrációs tálca, GN 1/1, sima | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Hővédő lemez 20 GN 1/1 | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> |
| • Állványos kocsi, 15-1/1 típus, 84 mm szintávolság | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Egységcsomag sütő falhoz rögzítéséhez | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 peremes. láb 20 GN, 2", 150 mm | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |

• Hálós grillező rács	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• C25 öblítőszer és vízkőoldó tableta, 50 PNC 0S2394	<input type="checkbox"/>
• Szonda tartó folyadékhoz	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	tasak	
• Bemeneti rámpa 20 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922715	<input type="checkbox"/>	• C22 mosószertableta, 100 db/vödör. PNC 0S2395	<input type="checkbox"/>
• Kondenzációs elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 el.sütőhöz	PNC 922725	<input type="checkbox"/>	Foszfátmentes.	
• Elszívóernyő ventilátorral 20 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922730	<input type="checkbox"/>		
• Elszívóernyő ventilátor nélkül 20 GN 1/1 sütőhöz	PNC 922735	<input type="checkbox"/>		
• Rm acél ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922738	<input type="checkbox"/>		
• Műanyag ürítő készlet 20 GN 1/1 sütőhöz, átm=50 mm	PNC 922739	<input type="checkbox"/>		
• Kocsi fogantyú tartó (amikor akocsi a sütőben van) - 20 GN	PNC 922743	<input type="checkbox"/>		
• Tepsi hagyományos sütéshez	PNC 922746	<input type="checkbox"/>		
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - 400x600x20 mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>		
• 250MM ÁTMÉRŐJŰ CSÓCSATLAKOZÁS	PNC 922751	<input type="checkbox"/>		
• Tálcatartó regálkocsi, 20 GN 1/1, 63 mm szintávolság	PNC 922753	<input type="checkbox"/>		
• Állványos kocsi, 16-1/1 típus, 80 mm szintávolság	PNC 922754	<input type="checkbox"/>		
• Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 54 tányér, 74 mm szintávolság	PNC 922756	<input type="checkbox"/>		
• Állványos kocsi, 20-1/1, Sütőipari szabvány (400 × 600 mm), 16 tálcahely, szintávolság 80 mm	PNC 922761	<input type="checkbox"/>		
• Tányértartó állványos kocsi, 20-1/1, 45 tányér, 90 mm szintávolság	PNC 922763	<input type="checkbox"/>		
• Kompatibilitás egységcsomag a 20 GN 1/1 AOS (2019-ig gyártott) és a SkyLine sütők kocsijaihoz	PNC 922769	<input type="checkbox"/>		
• 20 tálcás Skyline kocsik kompatibilitás csomagja a régi AOS sütőkhöz	PNC 922771	<input type="checkbox"/>		
• Nyomáscsökkentő (bejövő vízhez)	PNC 922773	<input type="checkbox"/>		
• Kondenzációs cső hosszabbítás	PNC 922776	<input type="checkbox"/>		
• Készlet elektromos teljesítménycsúcs management rendszer felszereléséhez 20 GN sütőhöz	PNC 922778	<input type="checkbox"/>		
• Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>		
• Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>		
• Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>		
• Alumínium grill, GN1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>		
• Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához	PNC 925005	<input type="checkbox"/>		
• Lapos sütőtepsi 2 oldalon peremmel, GN1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>		
• Sütőtálca 4 bagetthez, GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>		
• Burgony sütő 28 db burgonyához, GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>		
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>		
• Tapadásmentes GN 1/2 tepsi, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>		
• Tapadásmentes GN1/2 tepsi, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>		
• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=20 mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>		
• 6 db. tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=40 mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>		
• 6 db. Tapadásmentes tepsi - GN1/1 H=60 mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>		

Javasolt vegyszer



gyártó vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

Elektromos

Tápfeszültség:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Felvett teljesítmény:	40.4 kW
Felvett teljesítmény:	37.7 kW

Víz:

Max. bejövő tápvíz hőmérséklet:	30 °C
Bejövő víz "FCW" csatlakozás:	3/4"
Nyomás:	1-6 bar
Kloridok:	<10 ppm
Vezetőképesség:	>50 µS/cm
Leürítés "D":	50mm

Kapacitás:

GN:	20 (GN 1/1)
Max. terhelhetési kapacitás:	100 kg

Technikai információ:

Ajtó zsanérok:	Jobb oldal
Külső méretek, szélesség:	911 mm
Külső méretek, mélység:	864 mm
Külső méretek, magasság:	1794 mm
Külső méretek, súly:	282 kg
Nettó súly:	249 kg
Szállítási súly:	282 kg
Szállítási térfogat:	1.83 m ³

ISO tanúsítványok

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---

